





АЛЕНА СПИРИНА

---

# НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПИРОГИ

---

Проверенные  
рецепты пирогов  
*са всего света*



ХЛЕБ\*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва 2024

УДК 641.55  
ББК 36.997  
С72

В оформлении обложки использована фотография:  
natkinzu / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Во внутреннем оформлении использована иллюстрация:  
Rvector / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

**Спирина, Алена Вениаминовна.**

С72 Национальные пироги : проверенные рецепты пирогов со всего света / Алена Спирина. — Москва : Эксмо, 2024. — 144 с. : ил. — (Готовь и восхищай! Кулинарные хиты в удобном формате).

ISBN 978-5-04-201563-2

Алена Спирина, ведущая кулинарной программы, автор кулинарных книг, взялась за практически непосильную задачу — собрать рецепты самых вкусных пирогов со всего света. Особое место в книге, занимают рецепты традиционных пирогов народов России, Узбекистана и Закавказья. Но также в книге вы найдете рецепты французских, английских, ближневосточных и других пирогов. Каждый рецепт подробно расписан и снабжен пошаговыми фотографиями. Все рецепты неоднократно опробованы автором, и, несмотря на обширную «географию» пирогов, их легко приготовить на любой домашней кухне из простых, доступных продуктов.

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

© Спирина А. В., текст, фото, 2016

© Серебрякова Н. Э., фото, 2016

© Оформление.

ООО «Издательство «Эксмо», 2024

ISBN 978-5-04-201563-2

# СОДЕРЖАНИЕ



Благодарности.....	8
От автора.....	9
Продукты.....	11
Оборудование и инвентарь.....	13
Расходные материалы.....	17

## НАШЕ НАСЛЕДИЕ

Курник.....	20
Расстегаи.....	23
Чебуреки.....	26
Кулебяка московская.....	28
Пирог с судаком.....	31
Мясной пирог из сдобного теста.....	33
Паровой рулет с бараниной и тыквой.....	36
Шаньги.....	38
Калитки с пшенной кашей.....	40
Пирог с капустой.....	43
Хачапури по-аджарски.....	45
Кутабы.....	48
Перепечи.....	50
Ароматный пирог с картофелем.....	52
Осетинские пироги с сыром и картофелем.....	54
Губадия.....	56
Яблочная шарлотка.....	58
Дрожжевой пирог с ягодами.....	61

Пахлава Бакинская .....	63
Пирог «Невский» .....	67
Гата .....	71
«Дружная семейка» .....	72
Пирог «Лимонник» .....	74
Пирог с творогом и яблоками из маминой тетради .....	76
Творожный пирог с ягодами .....	79

## ЕВРОПА

Шотландские пироги с бараниной .....	83
Неаполитанская пицца .....	85
Паштет в тесте .....	88
Ржаные пироги со шпинатом и грудинкой .....	92
Английские пироги с курицей .....	94
Тьель де Сет (пироги из города Сет) .....	97
Французский луковый пирог .....	99
Неаполитанский пирог с кремом и вишней .....	101
Абрикосовый обсыпной пирог .....	104
Клафути с вишней .....	107
Кростата с кремом из манной крупы .....	108
Галета с грушей и шоколадом .....	110
Пирог с кремом и вишней .....	112

## ДВЕ АМЕРИКИ

Чикагская пицца .....	117
Эмпанады .....	119
Яблочный пай .....	121
Бакл с ягодами .....	124
Шахматный цитрусовый пирог .....	126
Карамельный флан .....	129

## БЛИЖНИЙ ВОСТОК

Фокачки с начинками.....	135
Самбусак и самоса.....	137
Картофельные кныши с творогом и щавелем.....	139
Шоколадные бабка и кранц .....	141

# БЛАГОДАРНОСТИ



Я благодарна Елене Айзикович и Марии Кудряшовой, научившим меня уверенно обращаться с дрожжевым тестом; Эльмире Глебовой и Рите Кривобоковой за терпеливые консультации по русским пирогам; Веронике Сергеевой — за раскрытие тонкостей в приготовлении пахлавы. Особая благодарность моим родным, друзьям и участникам кулинарных занятий в г. Новороссийске, ставшим настоящей «группой тестирования» практически всех пирогов из этой книги. Без вашей поддержки, критики и одобрения мне было бы очень нелегко!

# ОТ АВТОРА



Сегодня совершенно невозможно установить, когда и в каком краю кому-то пришла в голову блестящая идея завернуть продукты в тесто из муки и воды и запечь. То, что получилось в итоге, сегодня называется пирогом. Когда-то тесто было лишь малосъедобной оболочкой, основное предназначение которой заключалось в том, чтобы предохранить ценный продукт — чаще всего мясо или птицу — от высыхания во время запекания в жаркой печи. Шло время, росло мастерство поваров, совершенствовались печи, тесто становилось вкуснее и деликатнее, превратившись со временем в неотъемлемую и важную часть пирога.

Современные пироги многолики. Пожалуй, нет такой кулинарной культуры, в которой они не были бы представлены в той или иной форме. Суть пирога, однако, всегда одинакова: это тесто и начинка, которые обязательно выпекаются вместе. Вид теста, начинка — сладкая или несладкая, способ выпекания — в духовке или на открытом огне, форма — открытая, закрытая или полузакрытая и даже размер пирога — на целый противень или «на один укус» — сути не меняют.

В этой книге собраны рецепты пирогов со всего мира. Большинство из них мне удалось попробовать в «стране происхождения», а за рецептами приходилось обращаться и к местным жителям, и к кулинарным книгам. Собственный немалый опыт работы с тестом также нашел отражение в предлагаемых рецептах. Все они неоднократно опробованы и адаптированы под наши продукты.

Работая над этой книгой, я пришла к интересному, на мой взгляд, выводу: пирогом можно накормить гораздо больше людей, чем теми продуктами, из которых он приготовлен. А еще пирог — отличный способ придать парадный, праздничный вид совершенно непрезентабельным блюдам. Согласитесь, мясное или куриное рагу никогда не будет выглядеть так аппетитно, как пирог с начинкой из этого же рагу.

Самый большой блок рецептов в этой книге я назвала «Наше наследие». В него включены и русские пироги, такие как курник, расстегай, кулебяка, и традиционные пироги народов России, Закавказья и моего родного Узбекистана. Здесь же есть и семейные рецепты простых домашних пирогов.

Названия остальных разделов говорят сами за себя: «Европейские пироги» включают рецепты от Австрии до Великобритании, «Две Америки» объединяют богатую традицию выпечки пирогов в США и Латинской Америке, в разделе «Ближний Восток» вы найдете и израильский кранц, и арабский санбусак.

Несмотря на обширную «географию» пирогов, все они легко готовятся на любой домашней кухне из простых, доступных продуктов. Остановимся на некоторых из них подробнее.

# ПРОДУКТЫ



**МУКА** — если в рецепте не указан вид и сорт муки, по умолчанию имеется в виду пшеничная мука высшего сорта с содержанием белка около 10%. В некоторых рецептах используется **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ ПШЕНИЧНАЯ, РЖАНАЯ** или **КУКУРУЗНАЯ МУКА**. Такая мука всегда вынесена в отдельную строку, ее количество оптимально для конкретного рецепта, и желательно его не менять.

**СЛИВОЧНОЕ МАСЛО** — хорошего качества, с жирностью 82%. «Холодное масло» необходимо достать из холодильника непосредственно перед использованием, масло «комнатной температуры» должно полежать на кухонном столе при комнатной температуре примерно час, «размягченное» легко разминается при нажатии ложкой, но не течет.

**ЯЙЦО КУРИНОЕ** — среднего размера, то есть весом около 65 г в скорлупе. Стоит запомнить, что желток в среднем весит 18–20 г, а белок — около 30 г.

**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО** — первого холодного отжима, хорошего качества.

**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО** — рафинированное, без запаха. Обычно используется подсолнечное или кукурузное масло, но наилучшим растительным маслом для выпечки справедливо считается масло из виноградных косточек.

**САХАР** — обычный белый сахарный песок, желательно мелкий.

**ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР И ТЕМНЫЙ ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР** должен быть мелкого помола, ароматным, хорошего качества. В крайнем случае, его можно заменить обычным сахаром.

**САХАРНУЮ ПУДРУ** можно приготовить самостоятельно, перемолов сахар в кофемолке, или купить готовую. Стоит иметь в виду, что в магазинах продается пудра, содержащая до 10% крахмала. Его добавляют, чтобы пудра была рассыпчатой, не слеживалась. Весит такая пудра в два раза меньше

такого же объема сахарного песка. Помните: сахарный песок и сахарная пудра, даже смолотая своими руками, — не взаимозаменяемые продукты. Поэтому для надежности используйте ингредиенты, предложенные в рецепте.

**ВАНИЛЬНАЯ НАСТОЙКА** — стручки ванили, настоянные в водке. Это очень удобная заготовка, потому что натуральную ванильную эссенцию не всегда удастся купить. Чтобы приготовить настойку, купите стручки ванили из расчета 1 стручок на 70 мл водки. Налейте водку в небольшую бутылку или банку с плотно притертой крышкой. Стручки ванили разрежьте вдоль, нарежьте на кусочки длиной 4–5 см и сложите в емкость с водкой. Поставьте эту емкость в ковш, налейте воду и поставьте на средний огонь. Нагревайте до тех пор, пока водка не станет теплой (около 30 °С). Снимите с огня, закупорьте емкость и оставьте остывать в ковше с водой. Затем поставьте в темное место. Через сутки настойку можно использовать. Используя семена ванили, не выбрасывайте стручки, а добавляйте их в емкость с настойкой и подливайте водку по мере надобности. Вместо водки можно использовать бренди. Если же у вас в ходу готовая ванильная эссенция, добавляйте ее в соответствии с рекомендациями на упаковке или с собственным вкусом. И настойку, и эссенцию можно заменить ванильным сахаром.

**ТВОРОГ, СМЕТАНА, СЛИВКИ** — лучше использовать продукты такой жирности, как указано в рецепте. Если жирность не указана, действуйте на свое усмотрение. Однако ни в одном рецепте **не используются обезжиренные молочные продукты.**

**МОЛОКО** — обычное цельное коровье жирностью 2,5–3,2%.

**КРАХМАЛ** — можно использовать и кукурузный, и картофельный, в количестве, указанном в рецептах.

**СОЛЬ** — поваренная мелкого помола. В начинках может использоваться морская соль среднего или крупного помола. Об этом всегда говорится в рецепте.

**ОСТАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ** — самые обычные, те, которые можно купить в ближайшем магазине или на рынке. Но качество их всегда должно быть лучшим из доступного.

# ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ



**РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.** Под рабочей поверхностью я понимаю свободную часть столешницы или большую деревянную доску, на нее установленную. Помните, из какого материала сделана ваша рабочая поверхность, чтобы не повредить ее во время приготовления.

**ДУХОВКА.** Современная печь, духовка (а точнее, духовой шкаф), совершенно необходима для выпечки пирогов. Неважно, будет ли духовка газовой или электрической, большой или маленькой. Гораздо важнее, чтобы вы хорошо знали особенности ее работы и умели их учитывать.

Если у вас электрическая духовка, учтите, что во всех рецептах используется режим нагрева «верх + низ» без принудительного обдува (конвекции). В случае, когда верх пирога румянится слишком интенсивно, переключите духовку на режим «только низ» или «низ + обдув». Если такой возможности нет, просто прикройте верх пирога куском фольги или увлажненной бумагой для выпечки.

**МИКСЕР И КУХОННЫЙ КОМБАЙН.** Любое тесто можно замесить без помощи какой-либо техники, как это делали наши мамы и бабушки. Однако наличие стационарного планетарного миксера и кухонного комбайна существенно облегчает и ускоряет процесс. Конкретную марку рекомендовать не возьмусь, все зависит от личных предпочтений и бюджета.

**ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.** Многие пироги выпекаются в формах для выпечки. Для большинства подходят формы диаметром 22–24 или 24–26 см. Сделаны они могут быть из любого материала, от стекла до чугуна, но результат выпечки в формах из разного материала будет отличаться. На мой взгляд, удобнее всего выпекать пироги в металлических формах с вынимающимся дном. Разъемные формы для торта тоже удобны, особенно для высоких пирогов из прочного теста. Сковороды со съемной или жаропрочной ручкой также прекрасно справляются с ролью форм для выпечки. Особенно удобны они в случаях, когда пирог готовится и на прямом огне, и в духовке.

Зачастую для выпечки пирога требуется лишь **ПРОТИВЕНЬ**. Застелите его бумагой для выпечки или специальным тонким тефлоновым ковриком,

чтобы готовый пирог можно было легко перенести на решетку. Если вы печете хлеб и у вас есть камень для выпечки, он пригодится для выпечки пиццы и некоторых пирогов. Если камня нет, просто разогрейте вместо него перевернутый противень. Теплообмен будет не таким эффективным, как при наличии камня, но все же горячий противень гораздо лучше, чем холодный. Почему перевернутый? Потому что на него проще перенести и посадить пирог и снять готовый: бортики не мешают. У меня есть специальный противень без бортиков для выпечки печенья, я часто пользуюсь им для переноса пирога на горячий камень или перевернутый противень. или же просто как противнем, установив на решетку.

Вам также может пригодиться металлическая **ФОРМА ДЛЯ КЕКСА «КИРПИЧИКОМ»** размером 8x22 см. В рецепте указаны размер и геометрия формы, которые я считаю оптимальными для выпечки того или иного пирога. Всегда можно пересчитать рецепт под любую другую форму, достаточно только помнить, что площадь прямоугольника рассчитывается по формуле  $S = a \times b$ , где  $a$  и  $b$  – длина сторон формы, а площадь круга равна произведению числа  $\pi$  (3,14) на квадрат диаметра ( $S = d^2$ ).

Нелишне также напомнить, что если вы взяли форму большего размера, чем рекомендовано в рецепте, тесто будет тоньше, а пирог – ниже. Значит, придется немного сократить время выпечки пирога. И наоборот, более высокий пирог нужно печь дольше расчетного времени.

**КАК ПРАВИЛЬНО ДОСТАТЬ ПИРОГ ИЗ ФОРМЫ?** Все просто, если пирог выпекался на противне, в разъемной форме или в форме с вынимающимся дном, достаточно просто столкнуть или перетянуть пирог на решетку. Другие способы таковы:

- если пирог выпекался в форме, выстеленной бумагой для выпечки, поднимите его за выступающие края бумаги;
- вырежьте из бумаги для выпечки две ленты шириной 5–7 см и длиной, превышающей диаметр формы на 8–10 см. Уложите ленты на дно формы крестообразно, тесто выкладывайте сверху;
- некоторые пироги можно просто перевернуть на доску, а затем – на блюдо. Если такой прием можно использовать, об этом сказано в рецепте.

**ВЕСЫ.** Основные продукты, от которых напрямую зависит качество готового изделия, во всех рецептах приведены в граммах, а значит, без весов не обойтись. Стоят они недорого, места занимают мало, и их покупка неоднократно себя оправдывает.